

## Elektroprüfung in landwirtschaftlichen Betrieben

### Anmeldung zur Prüfung für Mitglieder der Maschinenringe

MR Ostbayern GmbH, Grünwaldstr. 4, 92421 Schwandorf  
Telefon: 09431/961033 Fax: 09431/961035 E-Mail: schwandorf@mr-ostbayern.de

Hiermit melde ich mich verbindlich für die Elektroprüfung an:

Name: _____	Vorname: _____
Straße, Nr.: _____	Postleitzahl: _____
Ort: _____	E-Mail: _____
Telefon: _____	Fax: _____

Bei abweichender Adresse des Betriebsstandorts bitte angeben:

Straße, Nr.: _____	PLZ, Ort: _____
--------------------	-----------------

Mitglied bei Maschinenring:  
(Name des Maschinenrings) \_\_\_\_\_

Bitte auswählen:  
Alle Preise sind netto zzgl. ges. MwSt. inkl. Reisekosten

Ortsfeste elektrische Anlage:

<input type="checkbox"/> Betriebsart 1 256 € Landw. Kleinbetrieb	<input type="checkbox"/> Betriebsart 2 398 € Flächen- bzw. Ackerbau	<input type="checkbox"/> Betriebsart 3 450 € Mischbetrieb	<input type="checkbox"/> Betriebsart 4 502 € Intensivtierhaltung
---	--	--	---

Optional zu buchbar in Verbindung mit der Prüfung der ortsfesten elektrischen Anlage:  
Alle Preise sind netto zzgl. ges. MwSt. inkl. Reisekosten

Ortsveränderliche elektrische Geräte:

<input type="checkbox"/> bis 50 Stück 7,35 € je Stück	<input type="checkbox"/> 51 bis 100 Stück 6,85 € je Stück	<input type="checkbox"/> ab 101 Stück 6,30 € je Stück
--	--	--

Bemerkungen:

---

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

Alle Preise sind netto zzgl. ges. MwSt.  
Nach der Durchführung der Elektroprüfung durch die TÜV SÜD Industrie Service GmbH wird die Rechnung und der Prüfbericht von dem jeweiligen Maschinenring verschickt. Die Rechnung ist innerhalb des angegebenen Zahlungszieles an den Maschinenring zu überweisen.  
Für die PV-Anlagenprüfung auf Basis eines Individualangebotes wird die Rechnung und der Prüfbericht hierfür direkt durch die TÜV SÜD Industrie Service GmbH gestellt.



## Rezept-Tipp: Leckere Bio- Weihnachtsgans



**Zutaten:**  
5 kg Bio-Gans  
2 säuerliche Äpfel  
3 Zwiebeln  
1 TL Thymian  
½ TL Majoran  
¼ Sellerieknolle  
1 Karotte



### Vorbereitung am Tag zuvor:

- Gans mit Salz und Pfeffer von innen und außen kräftig würzen/einreiben.
- Für einen Gänsefond: Innereien und Kragen zusammen mit 1 viertelten Zwiebel und dem kleingeschnittenen Wurzelgemüse im Ofen braun braten. Dann mit 1 l Wasser aufgießen damit sich der Bratenfond löst. Alles in einen Topf geben und weitere 1,5 Std leicht kochen lassen. Fond von der Herdplatte nehmen und kalt stellen.

### Zubereitung der Gans am Festtag:

- Ofen auf 160 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen
- Äpfel und 1 Zwiebel vierteln und die Gans zusammen mit den Gewürzen befüllen und mit einer Rouladen-Nadel verschließen. Fettlappen auf das Blech legen und die Gans mit der Brustseite darauflegen. Die Gans sollte nicht über's Blech rausschauen, sonst läuft das Fett in den Backofen. Eine Schüssel mit Wasser in den Backofen stellen, damit die Gans nicht austrocknet.
- Nach 1,5 Std das Fett abgießen und für die Soße verwahren. Die Gans anschließend auf den Rücken legen, damit die Brust auch braun werden kann. Dann wieder 1,5 Std im Ofen weiter garen lassen.
- Fett noch einmal abschöpfen und die Gans eine weitere Stunde fertig garen.
- Zum Ende der Garzeit die Temperatur je nach Bedarf erhöhen, damit die Gans schön knusprig wird.

### Für die Soße:

- Etwas von dem Gänsefett in einen Topf geben und eine in Ringe geschnittene Zwiebel darin dunkelbraun anbraten. Den Gänsefond vom Vortag leicht erwärmen, durchsieben und zugeben. Nach Bedarf noch mit Salz, Pfeffer und Gänsefett abschmecken. Je nach Geschmack kann die Soße auch gebunden werden.

# RUNDSCHREIBEN

Ausgabe 05.2022

MASCHINEN- UND  
BETRIEBSHILFSRING  
Schwandorf e.V.



Liebe Mitglieder,

zum Jahresende möchten wir Sie noch auf einige Aktionen des Maschinenrings Schwandorf aufmerksam machen. Insbesondere die **Ausflugsfahrt zur neuen Station des Besamungsvereins Neustadt/Aisch** möchten wir Ihnen dabei nahelegen. Zusammen mit der **Fa. Würth** starten wir auch in diesem Winter wieder eine gemeinsame Ölsammelbestellaktion. Bei Interesse übermitteln Sie bitte Ihre Bestellung direkt an unsere Geschäftsstelle.

Unsere **Jahreshauptversammlung** findet nächstes Jahr am **10. März** statt. Über den Veranstaltungsort sowie das Thema werden wir Sie noch gesondert informieren.

In unserer **Schmankerlecke** finden Sie ein traditionelles Rezept für einen gelungenen Festtagsbraten.

**Unsere Empfehlung: Bio-Gans vom Haflingerhof**

**Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit und das entgegengebrachte Vertrauen in diesem Jahr. Wir wünschen Ihnen mit Ihren Familien einen besinnlichen Advent, ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gutes, gesundes und unfallfreies neues Jahr 2023.**

Ihr Team des Maschinenrings Schwandorf

## DIESELBESTELLTER- MINE 2023

Winterdiesel

- >> **9. Januar**
- >> **1. Februar (mit Heizöl)**  
Übergangsdiesel
- >> **1. März**
- >> **3. April und 17. April**  
Diesel
- >> **2. Mai und 15. Mai**
- >> **1. Juni (mit Heizöl) und 15. Juni**
- >> **3. Juli und 17. Juli**
- >> **1. August und 16. August**
- >> **4. September und 18. September**  
Übergangsdiesel
- >> **2. Oktober und 16. Oktober**  
Winterdiesel
- >> **15. November**
- >> **18. Dezember**

Für einen **Zuschlag von 2 ct pro Liter** können Sie auch **Premiumdiesel** bestellen. Sie können jederzeit Ihre Bestellmenge auch schon früher im Büro anmelden oder Sie veranlassen einen "Dauerauftrag".

**Bis spätestens 12.00 Uhr am jeweiligen Bestelltag muss Ihre Menge eingegangen sein, sonst können wir sie nicht mehr berücksichtigen.**

Rein vorsorglich weisen wir auf bestehende Gebindeschutzvereinbarungen hin.

## MOTORSÄGENKURS



Auch in diesem Winter findet wieder unser alljährlicher Motorsägenkurs statt. In dem von der **Berufsgenossenschaft anerkannten**, zweitägigen Kurs, lernen Sie in Theorie und Praxis den sicheren Umgang mit der Motorsäge.

Immer mehr Waldbesitzer verlangen mittlerweile von Selbstwerbern einen Nachweis, dass der Umgang mit der Motorsäge erlernt wurde.

Der Kurs findet am Freitag und Samstag, den **13. und 14.01.2023** statt. Beginn ist um 8.30 Uhr im **Gasthaus Hellerbrand in Högling**.

Anmeldungen sind ab sofort bis spätestens 23.12.22 in der Geschäftsstelle des Maschinenrings möglich.

## AUSFLUGSFAHRT

Am 10. Januar 2023 fahren wir gemeinsam zur neuen Station des Besamungsvereins Neustadt a.d. Aisch am Franz-Ehram-Weg. Nach einer Führung sowie einem gemeinsamen Mittagessen besichtigen wir im Anschluss die Privatmolkerei Rosa Kuh in Obermichelbach bei Fürth.

Programm:

- >> 8.30 Uhr Abfahrt in Teublitz
- >> 8.45 Uhr Abfahrt in Nabburg
- >> 9.45 Uhr Führung Besamungsverein Neustadt a.d. Aisch
- >> 12.00 Uhr gemeinsames Mittagessen
- >> 13.30 Uhr Führung Privatmolkerei Rosa Kuh **www.rosakuh.com**
- >> 15.00 Rückfahrt

Die Kosten für die Fahrt incl. Führungen und Essen betragen 30€.

Bei Interesse melden Sie sich gerne bis zum 23.12.2022 bei uns in der Geschäftsstelle!



## IMPRESSUM

**Maschinen- und Betriebshilfsring Schwandorf e.V.**  
Grünwaldstraße 4, 92421 Schwandorf, Telefon: +49 (0) 9431 961033, Telefax: +49 (0) 9431 961035, E-Mail: mr.schwandorf@maschinenringe.de  
**Verantwortlich für den Inhalt:** Günther Hanauer, 1. Vorsitzender, Christian Weiß, Geschäftsführung, Georg Sachs, stellv. Geschäftsführung

